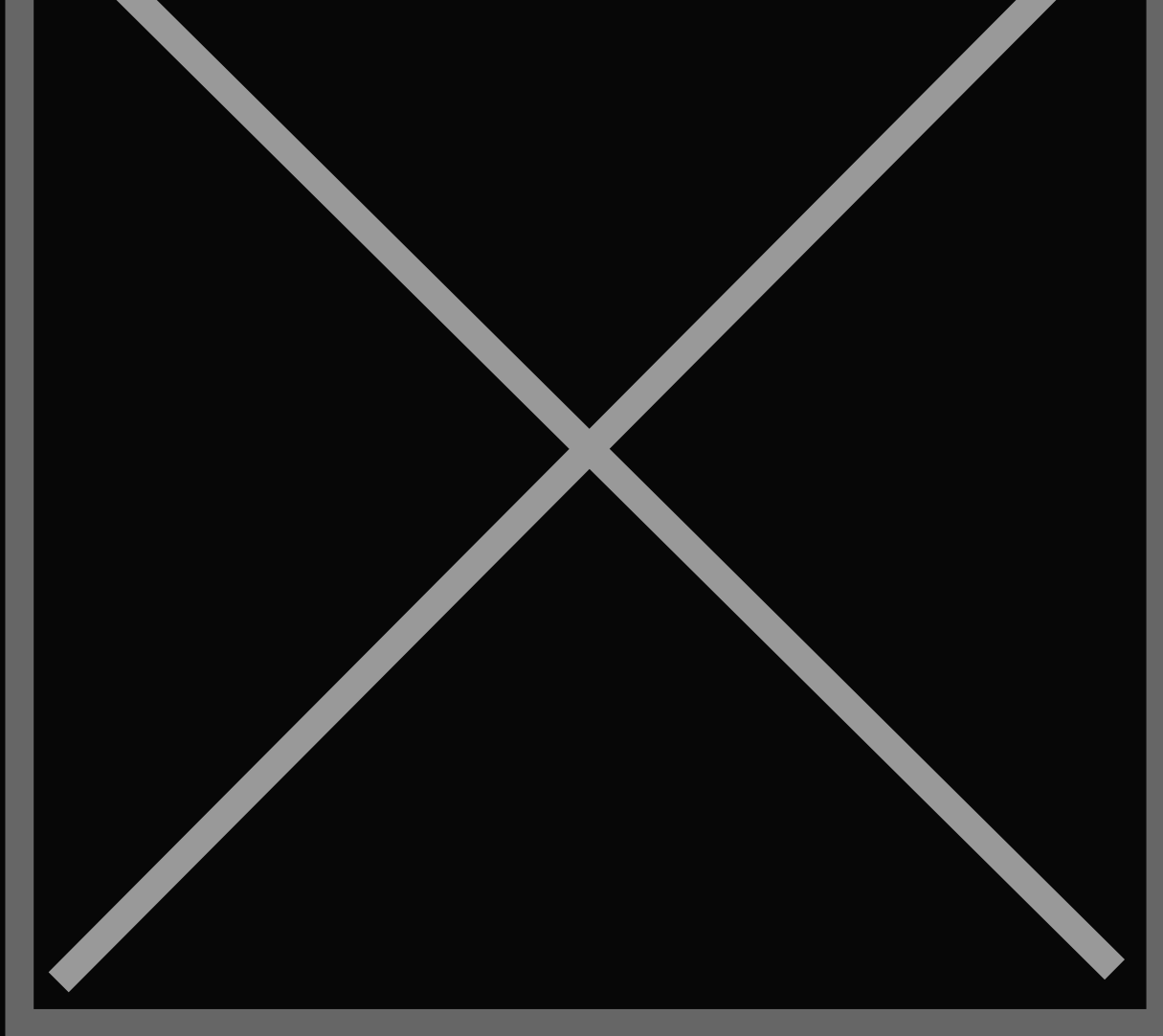


Drink Tris, twist on... tre varianti del Paloma

paloma-tris-4ff96ab1

Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre ricette di varianti del **Paloma**.



La ricetta

del Paloma di [El Rey Mixology](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Highball

Ingredienti:

?45 ml ?Tequila Tromba blanco?

?15 ml Montelobos? Mezcal?

90 ml succo di pompelmo

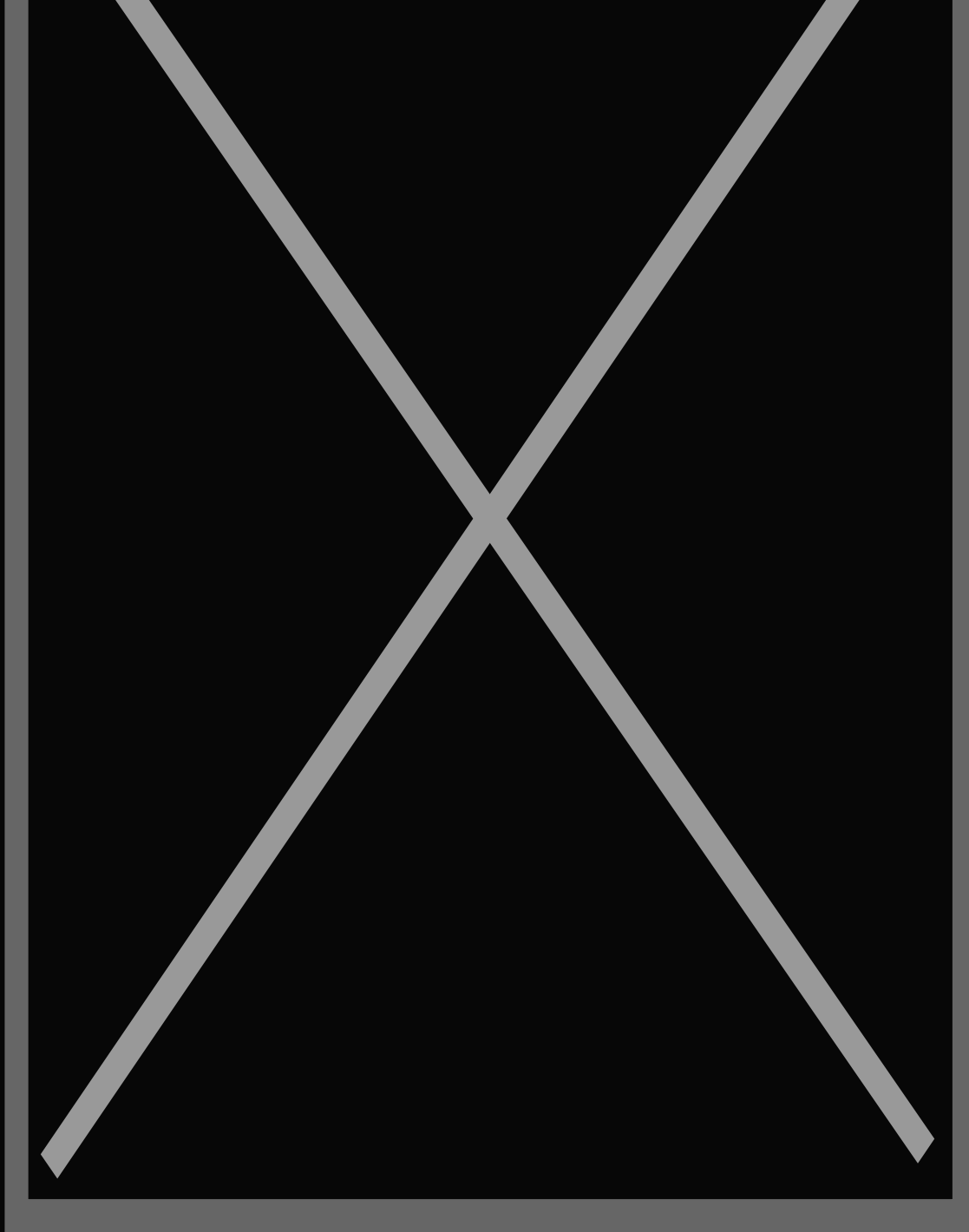
22,5 ml succo di lime fresco

22,5 ml sciroppo di peperoncino e sale affumicato al pompelmo Raft Cocktails

3 dash Scrappy's Bitters Firewater Tincture

Garnish:

2 rametti di rosmarino



La ricetta

del Grapefruit, Blood Orange and Rosemary Paloma di [Chrissy Perrett](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml tequila blanco

15 ml liquore di arancia rossa homemade

30 ml sciroppo di pompelmo rosa

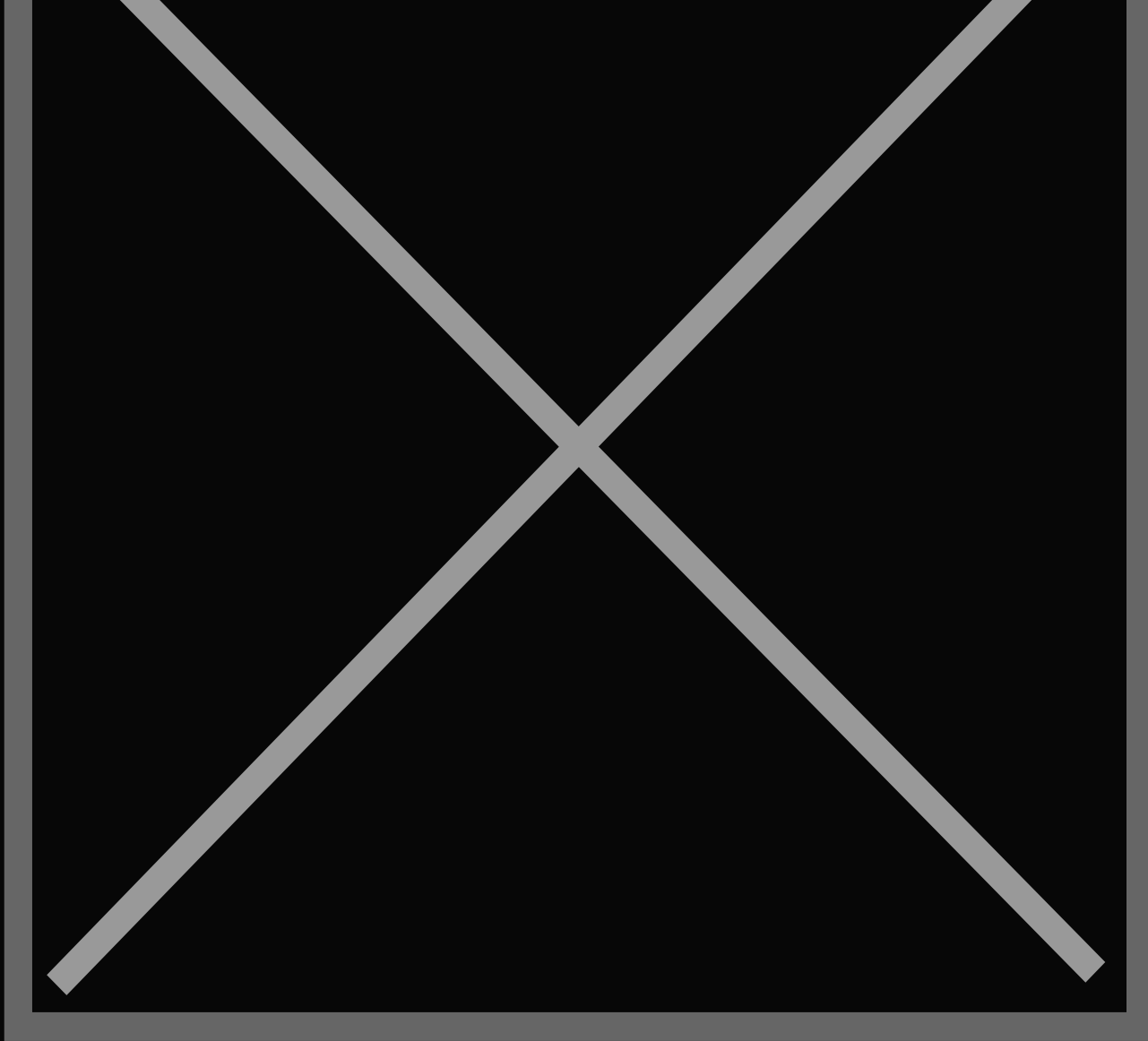
15 ml succo di lime

7,5 ml sciroppo di rosmarino

top di soda

Garnish:

Rametto di rosmarino



La

ricetta del twist del Paloma di [Dragana Rankovic?](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

1 spicchio di pompelmo

80 ml soda al pompelmo homemade

1 bar spoon olio essenziale di pompelmo

15 ml succo di lime fresco

10 ml sciroppo di lavanda

45 ml tequila Patron Anejo

Sale diamantato con tartufo estivo

Garnish:

Scorza di pompelmo

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)